

# OFERTA KOMUNIJNA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



## Menu w cenie 220 zł/os. (2024)

### Zupa:

Rosół z domowym makaronem

### Danie główne (2,5 porcji na osobę):

Kotlet de volaille

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwica wieprzowa z pieczarkami

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

### Dodatki:

Ziemniaki z wody z koperkiem

Frytki

Zestaw surówek (3 rodzaje)

### Bufet słodki:

Ciasta bankietowe (3 rodzaje), owoce

Tort komunijny, smak....., napis:.....

### Zakąski zimne (3 porcje na osobę):

Roladki wieprzowe otulone boczkiem

Rolada z kurczaka nadziewana warzywami z sosem tatarskim

Pasztety własnego wyrobu z żurawiną

Ryba po grecku

Salatka grecka z fetą i oliwkami

Salatka z makaronem farfale z kurczakiem i ananasem

Pieczwo/ masło

### Danie ciepłe:

Barszcz z pasztecikiem

Pizza dla najmłodszych

### Napoje serwowane w sposób ciągły:

Woda z miętą lub cytryną, sok owocowy, kawa i herbata



### **Dodatkowo płatne:**

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda) – 10 zł/0,85l

Wino musujące – 40 zł/but.

Wino musujące Prosecco – 70 zł/but.

Wino domu białe/czerwone – 60 zł/but.

Wódka Wyborowa/Stock/Bocian – 70 zł/0,5l

\*Ostateczne menu zostanie ustalone najpóźniej na 21 dni przed uroczystością.

\*Istnieje możliwość zamówienia dania serwowanego wg. specjalnej diety, np. bez glutenu, bez laktozy, etc.

\*Lokal zapewnia dekoracje kwiatowe i okolicznościowe m.in. ściankę do zdjęć

\*Wszyscy uczestnicy przyjęcia samodzielnie siedzący przy stole płacą pełną cenę menu, czyli 220 zł/os.

\*Małe dzieci nie siedzące samodzielnie przy stole są gratis.

\*Lokal zapewnia dodatkowe atrakcje dla dzieci

\*Istnieje możliwość dzielenia sali podczas przyjęcia z innymi przyjęciami komunijnymi.

\*Ostateczna liczba Gości zostanie podana najpóźniej na 10 dni przed uroczystością. Zmniejszenie liczby osób nie będzie większe niż o 10% od liczby podanej w zamówieniu.

\* Zadek potwierdzający rezerwację wynosi 1000 zł (słownie: tysiąc złotych).

